ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

духовка

мясные блюда

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Раньше наши бабушки всегда готовили еду в печке, и все кушанья получались необыкновенно вкусными и ароматными. Сегодня вместо печки мы можем использовать духовку. Наша книга откроет перед вами все секреты домашней кухни. Вы узнаете о том, как вкусно и быстро приготовить в духовке мясные блюда, чтобы они надолго запомнились вашим дорогим гостям. Книга будет интересна не только начинающим, но и опытным кулинарам.

- Духовка. Мясные блюда
  - Запеченные и жареные блюда
    - Рулет из говядины
    - Рулетики из говядины и овощей
    - Говядина с капустой
    - Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом
    - Бифштексы с кукурузой
    - Жаркое из говядины, маринованной в коньяке
    - Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем
    - Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе
    - Говядина с грибами в фольге
    - Телятина с чесноком и тмином в фольге
    - Говядина с коньяком в фольге
    - Жаркое из кролика
    - Говядина с вишней в фольге
    - Жаркое из кролика, маринованного в красном вине
    - Мясо кролика с сыром в фольге
    - Кролик, фаршированный яблоками и черносливом
    - Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами
    - Курица, фаршированная свининой
    - Курица, фаршированная свининой и фисташками
    - Куриные окорочка, фаршированные айвой и гусиной печенью
    - Филе курицы с кабачками
    - Курица с зеленью
    - Курица с яблоками

- Курица по-бразильски
- Куриные шницели по-татарски
- Запеканка из курицы и рисовой каши
- Курица с клюквой
- Курица с черносливом, орехами и медом
- Курица в чесночном соусе, запеченная в фольге
- Рулеты из отбивных с баклажанами
- Цыплята по-сенегальски
- Цыплята с брусникой по-украински
- Цыплята по-гречески
- Цыпленок с зеленью в фольге
- Утка, фаршированная киви и сельдереем
- Утка, фаршированная грушами
- Утка с ананасами
- Утка с вином в фольге
- Гусь, запеченный с яблоками и овощами
- Гусь, жаренный с картофелем фри
- Свинина в тесте
- Свинина с болгарским перцем
- Свинина с лимоном
- Свиные отбивные с овощами
- Жаркое из свинины и говядины
- Жаркое из свинины, говядины и овощей
- Окорок в фольге
- Свинина с пряностями в фольге
- Свинина с овощами в фольге
- Свинина с молодым картофелем в фольге
- Бараньи ребрышки с зеленью
- Баранина с цукини

○ Мясо в горшочках
- Курица с квашеной капустой
- Курица с картофелем и капустой
- Куриные крылышки с цукини, картофелем и грибами
- Фрикадельки из курицы в соевом соусе
- Филе цыпленка в красном вине
- Курица с апельсинами
- Курица с черносливом и курагой
- Филе цыпленка в кефире
- Филе куриной грудки с чесночным соусом
- Рагу из курицы и баклажанов с карри
- Куриные голени с капустой и рисом
- Куриные крылышки с овощами и карри
- Утка с изюмом и орехами по-бангладешски

- Утка с грейпфрутом и лаймом
- Гусиная печень в томате
- Филе гуся с овощами и сливой
- Грудинка с кабачками
- Свинина с кабачками и маринованными опятами
- Солянка со свининой и маслинами
- Свинина с капустой
- Свинина с краснокочанной капустой
- Свинина с кольраби
- Свинина по-эстонски
- Баранина с горохом по-казахски
- Баранина с зеленью
- Фрикадельки из баранины с мятой
- Баранинас консервированной фасолью
- Говядина с баклажанами и фасолью
- Говядина с морковью и свеклой
- Говядина со шпиком и болгарским перцем
- Говядина с овощами и тмином
- Говядина с яблоками и айвой
- Говядина с грецкими орехами и апельсинами
- Говядина в цитрусовом соусе
- Говядина с алычой
- Говядина в пивном соусе

○ Фаршированные мясом овощи, голубцы и долма
- Огурцы с курицей
- Огурцы с говядиной
- Кабачки со свининой и рисом
- Баклажаны с копченой курицей
- Баклажаны с бараниной
- Болгарский перец с мясом и рисом
- Баклажаны с говядиной
- Помидоры с курицей
- Голубцы с бараниной
- Голубцы с курицей и шампиньонами
- Голубцы с курицей под томатным соусом

Духовка. Мясные блюда
Составитель Сергей Павлович Кашин

Запеченные и жареные блюда

Рулет из говядины

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 морковки, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 50 г сала, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Сало мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать. Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить на него приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом и жарить в духовке при температуре 200 °С 40–45 минут.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Рулетики из говядины и овощей

Ингредиенты: 500 г говядины, 100 г сала, 1 огурец, 1 болгарский перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 1 пучок укропа, 2 помидора, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать. Сало нарезать кубиками. Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать. Говядину промыть и разрезать на пять-шесть одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей.

В середину каждого куска положить начинку, свернуть мясо рулетиками, завязать нитками, смазать растительным маслом.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Рулетики завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке течение 30 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Говядина с капустой

Ингредиенты: 500 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 2 картофелины, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Жаркое из говядины по-украински

Ингредиенты: 400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 пучок кинзы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить. Шпик нарезать тонкими ломтиками. Воду (½ л) довести до кипения, добавить соль, перец, зелень петрушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, кипятить в течение 2 минут, затем остудить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час.

Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить на противень и готовить в разогретой до 180 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом

Ингредиенты: 500 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 300 г ржаного хлеба, 3 столовые ложки лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Шпик и хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Мясо, шпик и хлеб выложить вперемежку на противень, готовить в разогретой до 180 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая смесью 100 мл воды и лимонного сока.

Бифштексы с кукурузой

Ингредиенты: 10 бифштексов из говядины, 10 стручков болгарского перца, 5 кукурузных початков, 100 мл красного вина, 5 столовых ложек растительного масла, 5 столовых ложек кетчупа, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада вино смешать с растительным маслом, кетчупом, солью и перцем. Бифштексы разрезать пополам, залить маринадом и оставить на 20–25 минут. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать широкими полосками. Кукурузные початки разрезать пополам. Маринованное мясо, болгарский перец и кукурузные початки выложить на противень и готовить в разогретой до 200 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом.

Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Бифштекс, кукурузу и болгарский перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Жаркое из говядины, маринованной в коньяке

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл коньяка, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 гвоздичка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать крупными кусками.

Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа.

Куски мяса и шпик выложить на противень. Жарить в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая маринадом.

Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 яблока, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Уложить мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса вперемежку с болгарским перцем, луком и яблоками выложить на противень.

Жарить в разогретой до 200 °С духовке 25 минут, периодически поливая растительным маслом.

Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе

Ингредиенты: 1 кг говядины, 100 г сала, 200 мл хереса, 30 мл столового уксуса, 2 лимона, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, ¼ чайной ложки корицы, 1 гвоздичка, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой.

Приготовить маринад, смешав херес и столовый уксус. Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимоны, лук и зелень. Опустить в маринад мясо и куски сала и оставить 4–5 часов. Выложить говядину и сало на противень, жарить в разогретой до 200 °С духовке 30–35 минут, периодически поливая маринадом.

Говядина с грибами в фольге

Ингредиенты: 1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 70 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Грибы перебрать, промыть,

крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, вымыть и нарезать кольцами. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, болгарского перца и кусочками грибов выложить на фольгу, сбрызнуть растительным маслом, завернуть, перевязать шпагатом и положить в разогретую до 180 °С духовку 1–1,5 часа.

Телятина с чесноком и тмином в фольге

Ингредиенты: 1 кг телятины, 3 зубчика чеснока, 15 г тмина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить. Завернуть в фольгу, обмотать ниткой и положить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Говядина с коньяком в фольге

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 100 мл коньяка, 200 г свиного жира, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать.

Поставить на холод на 1–2 часа. Затем маринад слить, мясо выложить на смазанную жиром плотную бумагу вперемежку с кольцами лука и перца, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и положить в разогретую до 180 ˚С духовку на 1 час.

Жаркое из кролика

Ингредиенты: 400 г мяса кролика, 50 г свиного сала, 2 столовые ложки майонеза, 50 г сливочного масла, сок 1 лимона, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать салом, посолить, поперчить, смазать майонезом.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него мясо и готовить в разогретой до 200 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Говядина с вишней в фольге

Ингредиенты: 1 кг говядины, 50 г свиного жира, 10 г сахара, 250 г вишни (кислой), 100 мл винного уксуса, 5 г корицы, 2 г луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть и нарезать длинными полосками. Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, опустить в кипящую воду, добавить соль, перец, сахар, корицу, измельченный лавровый лист, кипятить 2 минуты, затем влить винный уксус и кипятить еще 3 минуты. Маринад остудить и залить им мясо. Вымачивать в прохладном месте 2 часа.

Вишню вымыть, удалить косточки. Полоски маринованного мяса слегка обсушить, обмазать с одной стороны жиром, выложить на фольгу вместе с вишней, завернуть, обмотать ниткой и положить в разогретую до 180 ˚С духовку на 40 минут.

Жаркое из кролика, маринованного в красном вине

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 200 г шпика, 3 луковицы, 700 мл красного вина, 200 мл столового уксуса, 3 морковки, 50 г муки, 3 гвоздички, $^1/_4$ чайной ложки тмина, 2 зубчика чеснока, 10 горошин душистого перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Морковь и чеснок залить вином, смешанным с уксусом, добавить лавровый лист, тмин, гвоздику, душистый перец и соль, влить немного воды, довести до кипения, положить муку, перемешать и нагревать на слабом огне 5 минут. Маринад охладить.

Тушку кролика промыть, залить маринадом и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре, затем выдержать еще 3 часа в прохладном месте. Затем мясо достать, маринад процедить.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованного кролика натереть снаружи и изнутри смесью соли и лука, нашпиговать мелко нарезанным шпиком. Выложить на противень и жарить в разогретой до 180 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. Затем готовить еще 20–30 минут при температуре 140–160 °С.

Мясо кролика с сыром в фольге

Ингредиенты: 1 кг мяса кролика, 100 г сала, 2 луковицы, 1 желток, 100 г сыра (любого), 80 мл красного вина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо кролика промыть, нарубить крупными кусками, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть мясо ломтиками сала, перевязать ниткой и слегка обжарить на сковороде без масла.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке, смешать с яичным желтком и вином. Куски мяса положить каждый по отдельности на листы фольги, посыпать луком, полить смесью сыра и вина, завернуть, прочно перевязать, поместить в разогретую до 180 ˚С духовку на 50 минут.

Кролик, фаршированный яблоками и черносливом

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 150 г сала, 3 яблока, 100 г чернослива, 30 г имбиря (тертого), 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, 20 г чеснока (измельченного), лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада добавить в подогретое вино соль, перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут.

Готовый маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 3 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Чернослив соединить с яблоками, имбирем и мелко нарезанным салом. Полученной смесью наполнить тушку кролика и зашить нитками.

Тушку кролика выложить на противень и готовить в разогретой до 160–180 ˚С духовке 60 минут, периодически поливая маринадом.

Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты: 2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 150 г шампиньонов, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить, мелко нарезать и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку.

Часть косточки оставить с кожей. Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, грибами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные ножки, зашить нитками, выложить на противень, смазанный оставшимся сливочным маслом. Готовить в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут, убрать нитки.

Фаршированные ножки выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Курица, фаршированная свининой

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 500 г свинины, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки тертой моркови, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 3 яйца, 50 мл белого вина, 2 г мускатного ореха, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой вина.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 40 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшееся вино и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть, чтобы фарш не вываливался, и зашить ниткой.

Фаршированную курицу выложить на противень, запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час.

Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу с бульоном.

Курица, фаршированная свининой и фисташками

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 500 г свинины, 100 г ядер фисташек (измельченных), 2 столовые ложки сливок, 3–4 горошины черного перца, 2 столовые ложки рубленого зеленого лука, 2 лавровых листа, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 столовой ложкой лимонного сока.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 30 минут. Бульон процедить и довести до кипения. Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, фисташки, оставшийся лимонный сок и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить ниткой.

Фаршированную курицу выложить на противень, запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час.

Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу с бульоном.

Куриные окорочка, фаршированные айвой и гусиной печенью

Ингредиенты: 2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 200 г айвы, 200 мл куриного бульона, 100 г гусиной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, посолить и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу чулком, у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, айвой, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные окорочка, зашить нитками, выложить на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, запекать в разогретой до 180 °С духовке 45 минут.

Фаршированные окорочка выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу с бульоном.

Филе курицы с кабачками

Ингредиенты: 300 г филе курицы, 300 г кабачков, 1 луковица, 3 яйца, 150 г сыра (любого, тертого), 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Кабачки вымыть, нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить лук, кабачки.

Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Курица с зеленью

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Тушку курицы промыть, начинить зеленью петрушки, укропа и зеленым луком, натереть солью и перцем, смазать маслом, завернуть в двойной слой фольги, положить на противень и готовить в разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.

Фольгу снять, курицу нарубить порционными кусками и украсить кружочками помидоров.

Курица с яблоками

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 3–4 яблока, 100 г сыра (любого, тертого), 2 яйца, 100 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Тушку курицы промыть. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью курицу.

Курицу посыпать панировочными сухарями, выложить на противень вместе с яблоками, готовить в разогретой до 180 °С духовке 35–45 минут, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Курица по-бразильски

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 4 луковицы, сок 3 лимонов, 4–5 столовых ложек оливкового масла, ½ сушеного стручка острого перца, ½ чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Тушку курицы промыть, нарубить, посолить, поперчить, посыпать нарезанным острым перцем и кольцами лука, полить лимонным соком, 2 столовыми ложками оливкового масла и положить в прохладное место на сутки.

Куски мяса обсушить салфеткой, выложить на противень и готовить в разогретой до 200–230 °С духовке в течение 15 минут, периодически сбрызгивая маринадом. Маринованный лук обжарить в оставшемся оливковом масле, выложить на курицу, готовить еще 10 минут.

Куриные шницели по-татарски

Ингредиенты: 600 г филе курицы, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки молока, 1 чайная ложка топленого масла, 1 яйцо, ½ пучка петрушки, ¼ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления: Мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец, перемешать и сформовать лепешки. В середину каждой лепешки положить небольшой кусочек сливочного масла. Поставить лепешки на 20 минут в прохладное место, затем защипнуть края, придав изделиям овально-приплюснутую форму, смазать взбитым яйцом и обвалять в сухарях.

Выложить на смазанный топленым маслом противень и готовить в духовке, разогретой до 200 °С, 25 минут. Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Запеканка из курицы и рисовой каши

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 100 г риса, 1 луковица, 1 морковка, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и обжарить вместе с луком в растительном масле (использовать 1 столовую ложку). Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Филе курицы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Рис промыть, отварить, смешать с мясом курицы и овощами, выложить в смазанную оставшимся маслом форму для запекания.

Залить бульоном, смешанным со взбитыми яйцами, перцем и солью, поставить на 30 минут в разогретую до 200 °С духовку. Готовую запеканку посыпать зеленью.

Курица с клюквой

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 мл растительного масла, 200 г клюквы, 20 г сахара, 20 г чеснока (тертого), 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления:

Тушку курицы промыть. Клюкву перебрать, вымыть.

Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью курицу.

Начинить ее смесью клюквы и сахара, зашить и выложить на противень. Готовить в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа, периодически поливая растительным маслом.

Курица с черносливом, орехами и медом

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г чернослива (без косточек), 50 г меда, 70 г ядер грецких орехов, 150 мл яблочного уксуса, 50 мл коньяка, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Курицу промыть. Воду (0,7 л) подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, лук, влить уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им курицу. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить. Грецкие орехи соединить с предварительно замоченным и измельченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать. Начинить полученной смесью курицу, зашить нитками, выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа, периодически поливая маринадом.

Курица в чесночном соусе, запеченная в фольге

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 г сметаны, 5 г сахара, лавровый лист, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и чеснока приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты. Тушку курицы промыть, натереть соусом, завернуть в фольгу, обмотать ниткой и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Рулеты из отбивных с баклажанами

Ингредиенты: 10 отбивных из свинины, 6 столовых ложек растительного масла, 2 баклажана (небольших), 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки белого вина, 3 столовые ложки соевого соуса, 1 корень сельдерея, ¼ чайной ложки шафрана, кориандр на кончике ножа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки баклажаны вымыть, мелко нарезать, добавить 2 зубчика чеснока.

Для приготовления маринада 4 столовые ложки растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить оставшийся чеснок, кориандр, шафран и корень сельдерея.

Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, смазать оставшимся растительным маслом, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и завязать нитками. Рулеты выложить на противень, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут, удалить нитки, выложить в блюдо, посыпать зеленью укропа.

Цыплята по-сенегальски

Ингредиенты: 3 тушки цыплят, 200 г топленого масла, 100 г муки, ¼ чайной ложки молотой гвоздики, 2 г корицы, перец, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть, опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут. Затем снять кожу, обмакнуть в горячее топленое масло, посыпать смесью корицы, гвоздики и перца, обвалять в муке, выложить на противень. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Цыплята с брусникой по-украински

Ингредиенты: 3 тушки цыплят, 150 г сливочного масла, 200 г брусники (свежей), 15 г сахара, 100 г сала, 100 мл растительного масла, 5 г мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть, начинить сливочным маслом, сахаром, промытой брусникой, мелко нарезанным салом, зашить разрез. Посыпать тушки смесью соли, мускатного ореха и перца. Тушки цыплят выложить на противень и готовить в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая растительным маслом.

Цыплята по-гречески

Ингредиенты: 3 тушки цыплят, 150 г свиного сала, 100 г муки, 15 г имбиря (нарезанного), 3 г мускатного ореха, 150 г топленого масла, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть, натереть смесью соли, перца, муки и мускатного ореха, внутрь положить кусочки имбиря. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать крепкой ниткой и выложить на противень. Готовить в разогретой до 160 °С духовке 35 минут, периодически смазывая топленым маслом.

Цыпленок с зеленью в фольге

Ингредиенты: 1 тушка цыпленка, 100 г зелени петрушки и укропа (измельченной), 5 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку цыпленка промыть, посыпать снаружи и изнутри смесью соли, сахара и перца.

Начинить зеленью петрушки и укропа. Завернуть в фольгу, перевязать ниткой и поместить в разогретую до 160 °С духовку на 40 минут.

Утка, фаршированная киви и сельдереем

Ингредиенты: 1 тушка утки, 4 киви (недозрелых), 2 зубчика чеснока, 2 стебля сельдерея, карри, соль.

Способ приготовления: Киви очистить и нарезать кружочками. Сельдерей вымыть и нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Утку промыть, натереть чесноком, солью и карри, нафаршировать смесью киви и сельдерея. Выложить на противень, запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 часа.

Утка, фаршированная грушами

Ингредиенты: 1 тушка утки, 3–4 груши, 100 г сыра (любого, тертого), 2 яйца, 100 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Груши вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть и начинить четвертинками груш. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью утку. Утку посыпать панировочными сухарями, выложить на противень, запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 часа, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Утка с ананасами

Ингредиенты: 300 г филе утки, 300 г ананаса (очищенного), 100 г сыра (любого), 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Ананас нарезать кубиками. Филе промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и ананасы посолить, поперчить, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Утка с вином в фольге

Ингредиенты: 1 тушка утки (небольшая), 150 мл красного вина, 10 г имбиря (тертого), перец, соль.

Способ приготовления: Тушку утки промыть, посыпать смесью соли, перца и имбиря. Завернуть в фольгу, прочно обмотать ниткой с одной стороны и залить тушку вином, затем завязать кулек с другой стороны, поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа.

Гусь, запеченный с яблоками и овощами

Ингредиенты: 1 тушка гуся, 10 яблок (небольших), 2–3 огурца (маринованных), 5–6 картофелин, 5 луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка жира, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Маринованные огурцы разрезать вдоль на четыре – шесть частей. Зелень петрушки вымыть.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить вымытые яблоки, картофель, лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в разогретой до 200 °С духовке 2 часа. Затем выложить гуся на блюдо, оформить яблоками, картофелем и луком, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от тушения соусом.

Гусь, жаренный с картофелем фри

Ингредиенты: 300 г филе гуся, 400 г картофеля фри (замороженного), 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Мясо промыть, крупно нарезать, выложить на противень с разогретым растительным маслом, добавить лук, картофель, посолить, поперчить. Жарить в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свинина в тесте

Ингредиенты: 500 г свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Из муки, яиц, соли и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо промыть, поперчить, обмакнуть в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в разогретой до 200 °С духовке 25 минут. При подаче к столу смазать майонезом.

Свинина с болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г свинины, 4 стручка болгарского перца, 100 г сыра (любого), 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать ломтиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и болгарский перец, посолить, поперчить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свинина с лимоном

Ингредиенты: 500 г свинины, 70 мл овощного бульона, 1 лимон, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка тертого имбиря, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, перец, соль.

Способ приготовления: Лимон вымыть, нарезать кружочками. Петрушку вымыть, мелко нарубить. Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в форму для запекания. Добавить бульон, смешанный с имбирем и лимонной цедрой, поставить на 35 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Положить сверху кружочки лимона, полить образовавшимся соком, посыпать петрушкой и запекать при температуре 220 °С 10 минут.

Свиные отбивные с овощами

Ингредиенты: 300 г свинины, 100 г белокочанной капусты, 100 г патиссонов, 1 морковка, 2 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить. Капусту вымыть, нашинковать. Патиссоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Отбивные выложить на смазанный жиром противень вперемежку с патиссонами, сверху выложить капусту и морковь, посолить.

Запекать в разогретой до 200 °С духовке 40 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Жаркое из свинины и говядины

Ингредиенты: 400 г свинины, 200 г говядины, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 луковицы, 1 столовая ложка топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления: Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, перемешать с репчатым и зеленым луком, зеленью петрушки, полить уксусом и оставить на 4 часа.

Куски мяса выложить на смазанный салом противень, готовить в разогретой до 220 °С духовке 15 минут.

Жаркое из свинины, говядины и овощей

Ингредиенты: 300 г свинины, 200 г говядины, 5 луковиц, 3 стручка болгарского перца, 1 баклажан, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить семена. Баклажан вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и поперчить.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него мясо, болгарский перец, кружочки баклажана, кольца лука, полить топленым салом и готовить в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Окорок в фольге

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока, 2 луковицы,3 помидора, 3 соленых огурца, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Окорок промыть, нарезать кусками по 30–40 г. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Выложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и чесноком. Поставить в прохладное место на 1–2 часа.

Мясо достать, маринад слить и процедить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо перемешать с луком, посолить и поперчить, разделить на порционные части, завернуть каждую в фольгу и поместить в разогретую до 160 ˚С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с пряностями в фольге

Ингредиенты: 1 кг свинины, 100 г свиного сала, 2 зубчика чеснока, 5 г толченого мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Мясо промыть, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок смесью соли, перца, мускатного ореха и чеснока. Оставить в прохладном месте на 2 часа.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть каждый кусок мяса ломтиком сала, затем завернуть в пищевую фольгу и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с овощами в фольге

Ингредиенты: 1 кг свинины, 3 луковицы, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 3 морковки, 200 мл молока (кислого), 150 г свиного сала, 5 г имбиря (молотого), перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Морковь, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Замочить мясо в кислом молоке на 4 часа, убрав в прохладное место. Затем молоко слить. Из соли, перца и имбиря приготовить смесь, натереть ею куски мяса, пересыпать мелко нарезанными овощами и обернуть ломтиками свиного сала, завернуть в фольгу и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с молодым картофелем в фольге

Ингредиенты: 1 кг свинины, 4 луковицы, 500 г картофеля (молодого), 100 мл сухого белого вина, 2 морковки, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Картофель, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нарезать: лук – кольцами, морковь и картофель – кружочками. Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, кружками картофеля и моркови выложить на фольгу, завернуть, прочно перевязать с одной стороны шпагатом, влить вино, завязать с другой стороны и поместить в разогретую до 160–180 °С духовку на 1–1,5 часа. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Бараньи ребрышки с зеленью

Ингредиенты: 500 г бараньих ребрышек, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок кинзы, ½ пучка укропа, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, выложить на противень и готовить в разогретой до 200 °С духовке 35 минут, периодически сбрызгивая водой.

Ребрышки выложить на блюдо, посыпать зеленью и украсить кольцами лука.

Баранина с цукини

Ингредиенты: 400 г баранины, 2 цукини, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 пучок укропа, ½ пучка кинзы, 100 г зеленого горошка, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, выложить на противень вместе с цукини, посолить, готовить в разогретой до 220 ˚С духовке 10 минут, затем поперчить, смазать взбитым яйцом и готовить еще 15 минут при температуре 180 ˚С.

Зелень укропа вымыть и измельчить. Зелень кинзы вымыть. Мясо и кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить зеленым горошком.

Мясо в горшочках

Курица с квашеной капустой

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 300 г квашеной капусты, 70 г риса, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить, переложить в горшочек.

Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, рис, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, влить немного воды, положить сливочное масло, готовить еще 15 минут при температуре 160 ˚С.

Курица с картофелем и капустой

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Картофель, лук и капусту выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить курицу, влить немного воды, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, добавить зелень укропа. Готовить еще 15 минут при температуре 160 ˚С. При подаче к столу посыпать чесноком.

Куриные крылышки с цукини, картофелем и грибами

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 2 цукини, 3 картофелины, 100 г шампиньонов, 50 г майонеза, 20 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть и нарезать соломкой. Грибы промыть, нарезать ломтиками. Куриные крылышки промыть. Зелень укропа вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Цукини и картофель выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить крылышки, грибы, посолить, поперчить, положить майонез. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Фрикадельки из курицы в соевом соусе

Ингредиенты: 250 г куриного фарша, 100 мл соевого соуса, 2–3 огурца (маринованных), 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 100 г зеленого горошка (консервированного), 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Из куриного фарша сформовать фрикадельки, положить их в горшочек, посолить, поперчить, залить соевым соусом, смешанным с водой. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Фрикадельки выложить на блюдо вместе с зеленым горошком, рублеными яйцами и огурцами, посыпать зеленью петрушки.

Филе цыпленка в красном вине

Ингредиенты: 300–400 г филе цыпленка, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 4 помидора, 100 мл куриного бульона, 100 мл красного вина, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, снять кожицу, удалить семена и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Филе цыпленка промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить 40 г сливочного масла и жарить в течение 7–10 минут.

Филе цыпленка, лук и чеснок выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, влить бульон и вино, поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 10 минут, затем

добавить помидоры и сыр, готовить еще 10 минут при температуре 160 ˚С. При подаче к столу украсить зеленью укропа.

Курица с апельсинами

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 апельсина, 200 мл томатного соуса, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, натереть солью и перцем, смазать сметаной, выложить на противень, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 20 минут, затем нарубить порционными кусками.

Для приготовления соуса апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки, залить томатным соусом, добавить сахар, довести до кипения.

Куски курицы выложить в горшочек, добавить топленое масло, соус и готовить в разогретой до 160 °С духовке 30–35 минут.

Курица с черносливом и курагой

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Курагу и чернослив замочить на 30 минут в теплой воде, затем промыть.

Тушку курицы промыть, посолить, смазать сметаной, выложить на противень, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 20 минут, затем нарубить порционными кусками, выложить в горшочек, добавить масло, лук, курагу, чернослив, влить немного воды и готовить 30–35 минут при температуре 160 °С.

Филе цыпленка в кефире

Ингредиенты: 500 г филе цыпленка, 200 мл кефира, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 5 картофелин, 20 г топленого масла, 1 пучок петрушки, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить топленое масло и жарить в течение 10 минут.

Филе цыпленка промыть, нарезать порционными кусками, выложить в горшочек, добавить сливочное масло, смешанный с мукой кефир, лавровый лист, перец горошком и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. Затем добавить картофель, соль и готовить еще 15 минут при температуре 140 °С. При подаче к столу полить оставшимся от тушения соусом, украсить веточками петрушки.

Филе куриной грудки с чесночным соусом

Ингредиенты: 300 г филе куриной грудки, 4 зубчика чеснока, корень петрушки, 1 морковка, ½ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать.

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе промыть, положить в кастрюлю, добавить корень петрушки и морковь, посолить, залить 500 мл воды и варить на маленьком огне до готовности.

Готовое мясо нарезать небольшими кусочками, бульон процедить.

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, добавить 150 мл куриного бульона, зелень петрушки, перец и соль. Кусочки куриного мяса выложить в горшочек, залить соусом, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут.

Рагу из курицы и баклажанов с карри

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 3 баклажана, 1 луковица, ½ пучка укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл грибного бульона, карри, перец, соль.

Способ приготовления: Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками. Баклажаны вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Лук и баклажаны жарить на растительном масле 3–5 минут, добавить мясо, посолить, поперчить, посыпать карри, перемешать, переложить в горшочек. Залить горячим бульоном, поставить в разогретую до 160 °С духовку на 25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Куриные голени с капустой и рисом

Ингредиенты: 4 куриные голени, 200 г белокочанной капусты, 100 г риса, 100 мл куриного бульона, 1 пучок петрушки и укропа, 10 г барбариса (сушеного), перец, соль.

Способ приготовления: Куриные голени промыть. Рис промыть, варить до полуготовности. Капусту вымыть, нашинковать, бланшировать в подсоленной воде 2 минуты, откинуть на сито. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Капусту смешать с рисом, выложить в горшочек, сверху положить голени, залить бульоном, посолить и поперчить. Добавить барбарис, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут, затем готовить еще 20 минут при температуре 140 ˚С. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Куриные крылышки с овощами и карри

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 200 мл грибного бульона, 2 луковицы, 2 картофелины, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки карри, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Куриные крылышки промыть. Морковь и картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло, положить чеснок и лук, обжарить, затем добавить крылышки и жарить до образования золотистой корочки. Переложить в горшочек, добавить морковь, картофель и карри, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 минут. Залить горячим бульоном, готовить еще 10 минут при температуре 160 ˚С. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Утка с изюмом и орехами по-бангладешски

Ингредиенты: 1 тушка утки, 100 г изюма, 100 г ядер грецких орехов, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Изюм промыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть, посолить, смазать майонезом, выложить на противень и запекать в разогретой до 220 ˚С духовке 40 минут,

Затем нарубить порционными кусками, выложить в горшочек, добавить масло, лук, изюм, орехи, влить немного воды и готовить при температуре 180 ˚С 45 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Утка с грейпфрутом и лаймом

Ингредиенты: 1 тушка утки, 40 г топленого масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 грейпфрут (большой), 1 лайм, 200 мл соевого соуса, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку утки промыть, натереть солью и перцем, полить лимонным соком, выложить на противень, запекать в разогретой до 220 ˚С духовке 40 минут, затем нарубить порционными кусками. Для приготовления соуса грейпфрут и лайм очистить, крупно нарезать, залить соевым соусом, добавить сахар, довести до кипения.

Куски утки выложить в горшочек, добавить топленое масло, соус и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 25 минут.

Гусиная печень в томате

Ингредиенты: 400 г гусиной печени, 300 г томатной пасты, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, 1 пучок укропа, ¼ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Печень промыть, нарезать кусочками и обжаривать в масле вместе с луком в течение 10 минут.

Затем переложить в горшочек, влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Филе гуся с овощами и сливой

Ингредиенты: 600 г филе гуся, 100 мл белого вина, 300 г картофеля (жареного), 3–4 сливы, 3 луковицы, 1 морковка, 2–3 столовые ложки оливкового масла, ½ пучка петрушки, сок ½ лимона, 1/4 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сливу вымыть, удалить косточки.

Филе промыть, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле.

Затем переложить в горшочек, добавить сливу, залить вином и поставить в духовку, разогретую до 200–250 °С.

Через 20–25 минут положить в каждый горшочек кольца лука, морковь, жареный картофель и готовить еще 10 минут.

Грудинка с кабачками

Ингредиенты: 300 г грудинки, 500 г кабачков, 1 луковица, 100 г зеленого горошка (консервированного), 20 мл растительного масла, 150 мл томатного соуса, $^1/_4$ чайной ложки молотой паприки, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кабачки вымыть, нарезать кубиками. Грудинку промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, обжарить.

Переложить в горшочек, добавить кабачки, соль, паприку, влить томатный соус, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленым горошком.

Свинина с кабачками и маринованными опятами

Ингредиенты: 400 г свинины, 2 кабачка, 150 г опят (маринованных), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Свинину промыть, нарезать кубиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить кабачки, лук, опята, посолить, поперчить, тушить в разогретой до 180 °С духовке 20 минут. При подаче к столу перемешать с чесноком и зеленью петрушки.

Солянка со свининой и маслинами

Ингредиенты: 200 г свинины, 3 соленых огурца, 10–12 маслин (без косточек), 100 г шампиньонов (маринованных), 2 сосиски, 30 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец.

Способ приготовления: Огурцы нарезать кубиками, сосиски – кружочками.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Свинину промыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, переложить в горшочек, добавить огурцы, маслины вместе с рассолом, грибы, сосиски. Готовить в разогретой до 180 °С духовке 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Свинина с капустой

Ингредиенты: 300 г свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 10 минут, затем переложить в горшочек, добавить капусту и лук, посолить, влить оставшееся растительное масло, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 минут.

Положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Свинина с краснокочанной капустой

Ингредиенты: 400 г свинины, 400 г краснокочанной капусты, 2 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, ½ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промыть и нарезать небольшими кусочками. Капусту вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть и крупно нарезать. Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут. Переложить в горшочек, добавить капусту,

репчатый лук, влить немного воды, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. Положить помидоры, готовить еще 10 минут при температуре 160 °С. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Свинина с кольраби

Ингредиенты: 400 г свинины (нежирной), 200 мл овощного бульона, 3 кольраби, 2 луковицы, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Кольраби вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Свинину и кольраби выложить в горшочек, посолить, поперчить, залить бульоном и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 45 минут. Добавить лук и часть зелени, готовить еще 10 минут при той же температуре.

При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Свинина по-эстонски

Ингредиенты: 400 г свинины, 300 г белокочанной капусты, 300 мл грибного бульона, 150 г зеленого горошка (свежего), 1 морковка, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Зеленый горошек вымыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2 минуты.

Зелень укропа вымыть, нарубить. Морковь обжарить в растительном масле, переложить в горшочек, добавить свинину, посолить, поперчить, влить бульон, поставить в разогретую до 160 °С духовку на 30 минут.

Добавить капусту, готовить еще 20 минут при той же температуре, положить зеленый горошек, готовить еще 3–5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Баранина с горохом по-казахски

Ингредиенты: 200 г баранины, 200 мл бульона из баранины, 2 столовые ложки гороха, 1 луковица, 1 пучок укропа, 30 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Зелень укропа вымыть, нарубить. Баранину промыть, мелко нарезать.

Кипящий подсоленный бульон перелить в горшочек, положить предварительно замоченный горох, баранину, лук, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут.

Подать к столу, посыпав перцем и украсив зеленью укропа.

Баранина с зеленью

Ингредиенты: 400 г баранины, 2 столовые ложки топленого сала, 3 луковицы, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 мл мясного бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом.

Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить зелень петрушки и кинзы, 1 столовую ложку топленого сала, томатную пасту и тушить в течение 7–10 минут.

Мясо промыть, нарубить небольшими кусками, выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить оставшееся топленое сало, влить бульон и готовить в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут, добавить лук и зелень, готовить 15 минут при температуре 160 ˚С.

Фрикадельки из баранины с мятой

Ингредиенты: 200 г баранины, 1 луковица, 1 столовая ложка измельченной мяты, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить мяту, соль, перец и немного воды. Из полученной массы сформовать фрикадельки, выложить их в горшочек, залить кипящей подсоленной водой, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. Подать к столу, сбрызнув уксусом и посыпав зеленью укропа.

Баранинас консервированной фасолью

Ингредиенты: 400 г баранины, 4 столовые ложки сливочного масла, 300 г фасоли (консервированной), 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, ½ пучка петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Муку обжарить на сковороде без масла. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, посолить, поперчить и жарить в течение 15 минут. Затем переложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут, положить муку, оставшееся масло, зеленый лук и зелень укропа, фасоль и готовить в течение 10 минут при температуре 160 ˚С.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Говядина с баклажанами и фасолью

Ингредиенты: 500 г говядины, 500 г баклажанов, 3 луковицы, 100 г фасоли (консервированной), 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в сливочном масле. Баклажаны вымыть и нарезать кубиками.

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в горшочек, добавить баклажаны, посолить, поперчить, положить лук, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут, добавить фасоль, готовить еще 20 минут при температуре 160 ˚С.

Говядина с морковью и свеклой

Ингредиенты: 500 г говядины, 1 морковка, 1 свекла (небольшая), 1 луковица, 200 г белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Морковь и свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Говядину и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить. Переложить в горшочек, добавить капусту, свеклу и морковь, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 минут. При подаче к столу посыпать чесноком и зеленью кинзы.

Говядина со шпиком и болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г говядины, 100 г шпика, 5 луковиц, 4 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 2 веточки базилика, цедра 1 лимона, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать кубиками. Шпик мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Базилик вымыть и измельчить.

Растительное масло разогреть в сковороде, положить мясо, шпик, лук и чеснок, посолить, обжарить, выложить в горшочек, влить немного воды, добавить красный перец и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. Затем положить болгарский перец, сахар, цедру, базилик и готовить еще 20 минут при температуре 180 °С.

Говядина с овощами и тмином

Ингредиенты: 500 г говядины, 3 луковицы, 3 картофелины, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки топленого масла, ½ чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Мясо промыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лук выложить в горшочек, добавить топленое масло и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 3 минуты, затем добавить мясо, посолить, поперчить, готовить при той же температуре в течение 10 минут.

Влить немного воды и готовить при температуре 160 °С 15 минут. Потом положить картофель, болгарский перец, добавить чеснок, тмин и готовить при температуре 180 °С в течение 15–20 минут. За 5 минут до готовности положить помидоры.

Говядина с яблоками и айвой

Ингредиенты: 500 г говядины, 1 луковица, 2 яблока, 1 айва, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Яблоки и айву вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой.

Яблоки, айву и лук выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла и обжарить.

Мясо выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут, затем влить немного воды, тушить готовить при температуре 180 °С 20 минут. Добавить яблоки, айву, лук, томатную пасту, лавровый лист и готовить при той же температуре еще 20 минут.

Говядина с грецкими орехами и апельсинами

Ингредиенты: 300 г говядины, 50 г ядер грецких орехов, 2 апельсина, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Орехи измельчить. Апельсины очистить, разделить на дольки. Мясо и лук выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 5 минут, переложить в горшочек, влить немного воды, добавить соль, перец, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут. Положить орехи, апельсины, майонез, готовить при температуре 160 ˚С еще 20–30 минут.

Говядина в цитрусовом соусе

Ингредиенты: 500 г говядины, 1 апельсин, 1 лайм, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок петрушки, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать соломкой. Апельсин и лайм вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мясо выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 10 минут, посолить, посыпать приправой, влить немного воды, тушить в течение 15 минут, переложить в горшочек, добавить лук, цитрусовые. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Говядина с алычой

Ингредиенты: 500 г говядины, 1 луковица, 4 алычи, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Алычу вымыть, удалить косточки. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой.

Алычу и лук выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла и обжарить.

Мясо выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут, затем влить немного воды, готовить в течение 20 минут при температуре 160 °С.

Добавить алычу, лук, томатную пасту, лавровый лист и готовить при той же температуре еще 15 минут.

Говядина в пивном соусе

Ингредиенты: 400 г говядины, 3 столовые ложки топленого сала, 200 мл светлого пива, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки пшеничной муки, 3 картофелины, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 1 морковка, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку топленого сала, жарить в течение 5–7 минут, затем влить пиво, положить смесь томатной пасты и муки и тушить 10 минут. Переложить мясо в горшочек, соус процедить, залить им мясо.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Картофель, морковь, корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в сковороду, посолить, добавить лук, оставшееся сало и обжарить. Овощи добавить к мясу. Горшочек поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Фаршированные мясом овощи, голубцы и долма

Огурцы с курицей

Ингредиенты: 5–6 огурцов, 150 г мяса курицы (отварного), 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарубить, смешать с мясом.

Наполнить фаршем половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в глубокую форму, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и готовить в разогретой до 180 °С духовке 10 минут.

Огурцы с говядиной

Ингредиенты: 5–6 огурцов, 200 г говядины, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Говядину промыть, пропустить через мясорубку, смешать с луком и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в глубокую форму, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Кабачки со свининой и рисом

Ингредиенты: 2 кабачка (небольших), 100 г риса, 300 г свинины, 2 луковицы, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты (острой), 2 чайные ложки 3 %-ного укуса, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Свинину промыть, пропустить через мясорубку.

Рис смешать с фаршем, луком, мякотью кабачков и укропом и наполнить этой смесью половинки кабачков, соединить их и перевязать нитками.

Кабачки выложить в глубокую форму, залить водой, посолить, поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 5 минут, добавить растительное масло, перец, уксус и готовить в течение 20 минут при температуре 180 ˚С.

Затем положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С 15–20 минут.

Баклажаны с копченой курицей

Ингредиенты: 3 баклажана, 400 г филе курицы (копченой), 2 луковицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 50 г ядер грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть часть мякоти, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, полить уксусом, оставить на 10 минут. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Мясо мелко нарезать, перемешать с мякотью баклажанов, наполнить смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с разогретым оливковым маслом, поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 5 минут, посолить, поперчить, положить лук, орехи, зелень кинзы, готовить 5 минут при температуре 180 ˚С.

Баклажаны с бараниной

Ингредиенты: 3 баклажана, 300 г баранины (вареной), 1 луковица, 50 г риса (вареного), 100 мл томатного соуса, 20 мл растительного масла, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарубить. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке.

Вынуть из баклажанов часть мякоти, измельчить ее, перемешать с рисом, мелко нарезанной бараниной, луком и перцем. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с растительным маслом, влить томатный соус, добавить лавровый лист. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Болгарский перец с мясом и рисом

Ингредиенты: 6 стручков болгарского перца, 200 г говяжьего фарша, 50 г риса, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить и крупно нарезать.

Говяжий фарш пропустить через мясорубку вместе с луком, перемешать с рисом, посолить.

Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить сливочное масло и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С еще 10 минут.

Баклажаны с говядиной

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 200 г говяжьего фарша, 2 столовые ложки риса, 3 луковицы, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками. Баклажаны выложить в глубокую форму, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, сметану и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут. Затем положить томатную пасту и готовить еще 20 минут при температуре 160 °С. При подаче к столу смазать майонезом.

Помидоры с курицей

Ингредиенты: 6–7 помидоров, 150 г куриного фарша, 1 луковица, 100 г сыра (любого), 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти и семена. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Куриный фарш выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, смазать майонезом, выложить в форму и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 5 минут.

Голубцы с бараниной

Ингредиенты: 350 г баранины, 10–15 капустных листьев, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать. Выложить фарш на подготовленные капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Обжаренный лук положить в форму, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и готовить в разогретой до 140 °С духовке в течение 40 минут.

Голубцы с курицей и шампиньонами

Ингредиенты: 8 капустных листьев, 300 г филе курицы, 150 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, лавровый лист, приправа для мяса, перец, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны промыть, очистить, нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с грибами и луком. Фарш посолить, поперчить, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и тушить в течение 5 минут.

На середину подготовленных капустных листьев положить фарш, свернуть. Изделия выложить в глубокую форму, влить немного воды, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут, добавить приправу, лавровый лист, растительное масло, готовить еще 15 минут при температуре 180 °С.

Голубцы с курицей под томатным соусом

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 8 капустных листьев, 4 помидора, 1 луковица, 1 морковка, 50 г майонеза, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Филе курицы промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с филе курицы, посолить, поперчить.

На подготовленные капустные листья положить фарш, свернуть. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в глубокую форму, влить немного воды, поставить в разогретую до 22 °С духовку на 15 минут. Положить морковь, помидоры, готовить еще 10 минут при температуре 160 °С, добавить майонез, готовить еще 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.